

Monachijskie, single malt, single hop #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **8.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (100%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	11.5 g	---